



Brunch 2026

Côté salé

Rolls de sarrasin (2 recettes au choix)

Jambon artisanal, beurre moutardé
Guacamole, oignons frits
Crème de chèvre, noix, pointe de miel
Rillettes de hareng, pickles d'oignon rouge
Houmous de betterave, sésame
Rillettes de sardine, cornichon
Poivronnade chèvre-ricotta

Blinis de sarrasin

Avocat, citron, parmesan
Ricotta, tomates séchées, pointe de balsamique

Foccacia-club (2 recettes au choix)

Mozza, tomates cerises confites, basilic frais
Bresaola, comté, huile de truffe, roquette
Courgettes et poivrons rôties, feta, sauce yaourt

Chips de sarrasin avec 1 accompagnement au choix

Houmous de sésame
Houmous de noisette
Fromage frais, ciboulette

Nos chou-choux (2 recettes au choix)

Fromage de chèvre, miel, noix
Carotte, cumin, lard fumé
Petit-pois, menthe, citron
Avocat épicé, citron vert, coriandre

Salades composées (2 recettes au choix)

Penne complètes, pesto rosso, petit-pois, halloumi

Sarrasin, carottes et oignons rôtis au miel, billes de mozza, noisettes torréfiées

Haricots verts, pois-chiches grillés, feta, échalote, noix de cajou

Lentilles, quinoa crispy, tomates séchées, feta, pickles d'oignon rouge, graines de courge

Côté sucré

Atelier "crêpes minutes" : beurre-sucre (cassonade), beurre-sucre-citron, caramel au beurre salé maison, pâte à tartiner bio "Nocciolata", caramel de pommes dieppois, crème de marrons

Kouign-amanns de crêpes

Cake citron-pavot

Barquettes choco-cara

Tigrés choco-noisette

Granola au sarrasin + fromage blanc fermier

Cornets de fruits frais